INSTALLATION & OPERATION MANUAL FOR
Achiever Charbroilers

ITW Food Equipment Group

VULCAN

MODELS	*MLS*
VACB20	*ML-135285*
VACB25	*ML-710543*
VACB36	*ML-710544*
VACB47	*ML-710545*
VACB60	*ML-710546*
VACB72	*ML-135286*

www.vulcanhart.com



MODELS	*MLS*
ACB20	*ML-135285*
ACB25	*ML-710543*
ACB36	*ML-710544*
ACB47	*ML-710545*
ACB60	*ML-710546*
ACB72	*ML-135286*

www.wolfrange.com



VACB47

ITW Food Equipment Group, LLC
3600 North Point Blvd.
Baltimore, MD 21222

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE USE

FORM F36950 (07-10)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

IN THE EVENT A GAS ODOR IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUTOFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF GAS COUNTERTOP CHARBROILERS

GENERAL

Gas Countertop Charbroilers are designed for commercial use only and feature fast, efficient gas heat. Each burner is controlled by an adjustable gas valve. Cast radiants are located directly above each burner to maintain uniform temperature. Radiants are easily removed for cleaning when cool.

Heavy-duty, cast iron top grates are reversible to allow all or part of the cooking grid surface to be level or sloped. Grooves, cast in the top grates, permit fat runoff and reduce flaring when tilted towards the front. A grease drawer is provided to collect fat run-off; it opens to the front for inspection or drain-off.

Model	Number of Burners	BTU/hr Input Rating
ACB20 / VACB20	3	54,000
ACB25 / VACB25	4	72,000
ACB36 / VACB36	6	108,000
ACB47 / VACB47	8	144,000
ACB60 / VACB60	11	198,000
ACB72 / VACB72	13	234,000

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the broiler is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Before installing, verify that the type of gas (natural or propane) and the clearance dimensions (see page 4) agree with the specifications on the rating plate which is located on the upper front corner on the right side.

LOCATION

The installation location must be kept free and clear of combustibles. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. DO NOT install the charbroiler adjacent to open burners or fryers.

Sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air removed by any ventilating system and for combustion of the gas burners. Do not obstruct the air flow into and around the appliance. Do not obstruct the flow of flue gases through and above the broiler's top grate. Position the broiler in its final location. Check that there are sufficient clearances to service the broiler and to make the required gas

supply connection(s). Provide 24" clearance at the front for cleaning, maintenance, service and proper operation.

Minimum clearances to combustible construction are 12" to the back and 9" to the sides. Minimum clearances to non-combustible walls are 0" to the rear and 0" to the sides.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

The Charbroiler must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and local codes.
2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). This shall include but not be limited to: NFPA #54 Section 10.3.5.2 for Venting. Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471

   NOTE: In the Commonwealth of Massachusetts

   All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.
3. NFPA Standard # 96 *Vapor Removal from Cooking Equipment*, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local codes.
2. CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition)
3. CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

BURNERS, RADIANTS, AND TOP GRATES

The top grates are shipped flat (top-side down) from the factory for stock pot use. For broiling, the top grates can be left in the flat position or reversed so they slope forward for grease run-off. Remove the cast iron radiants (Fig. 1) and inspect and remove the shipping tape used during shipping to hold the burners in place. Reassemble the radiants and the top grates. Unpack the supercharger burner dividers and install between burners. The tabs on the superchargers should be inserted in the slots at the front of the fire box.

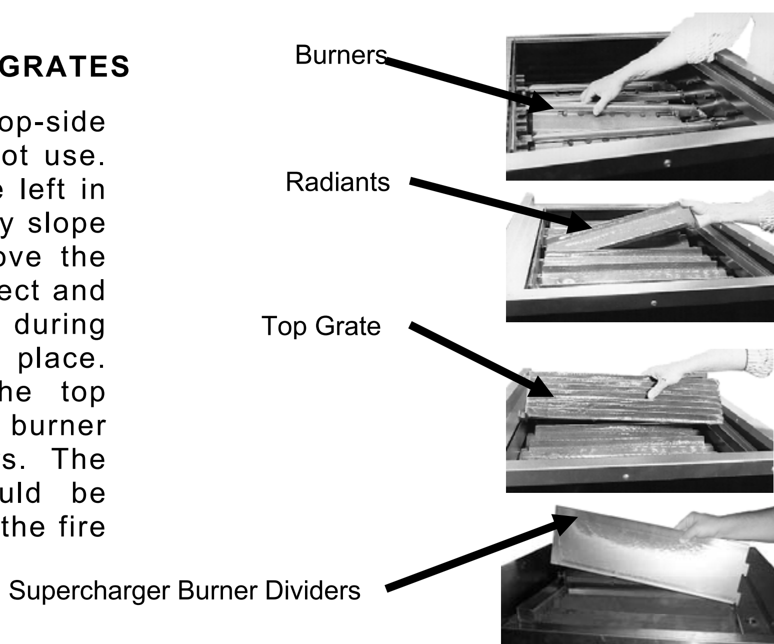


Fig. 1

LEVELING

It is important that the charbroiler is level front to back and left to right. Areas of uneven heat distribution will occur on an unleveled unit. The charbroiler is equipped with adjustable legs. Turn the feet at the bottom of the legs to adjust to level. The unit should be rechecked for level anytime it has been moved.

VENTILATION HOOD

The broiler should be installed under a suitable ventilation hood. For safe operation and proper ventilation, keep the space between the charbroiler and vent hood free from any obstructions.

GAS CONNECTION

The data plate on the lower right side of the charbroiler indicates the type of gas your unit is equipped to burn. DO NOT connect to any other gas type.

CAUTION: All gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane.

Purge the supply line to clean out any dust, dirt, or any foreign matter before connecting the line to the unit.

Codes require that a gas shut-off valve be installed in the gas line ahead of the charbroiler. The gas supply line must be at least the equivalent of ¾" iron pipe.

A pressure regulator is supplied and must be installed outside of the broiler when making the gas supply connection. Standard orifices are set for 5"WC (Water Column) for Natural Gas — 10"WC (Water Column) for Propane. Use the $^{1}/_{8}$" pipe tap on the burner manifold for checking pressure. Make sure the gas piping is clean and free of obstructions, dirt, and piping compound.

An adequate gas supply is necessary. Undersized or low pressure lines will restrict the volume of gas required for satisfactory performance. A minimum supply pressure of 7" W.C. for natural gas and 11" W.C. for propane gas is recommended. With all units operating simultaneously, the manifold pressure on all units should not show any appreciable drop.

When testing the gas supply piping system, if test pressures exceed ½ psig (3.45 kPa), the charbroiler and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system. When test pressures are ½ psig (3.45 kPa) or less, the charbroiler must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the system.

WARNING: PRIOR TO LIGHTING, CHECK ALL JOINTS IN THE GAS SUPPLY LINE FOR LEAKS. USE SOAP AND WATER SOLUTION. DO NOT USE AN OPEN FLAME.

GAS PRESSURE REGULATOR INSTALLATION

Gas regulator pressure is preset at 5” Water Column (W.C.) for natural gas, and 10” W.C. for propane gas. Minor adjustments may be required based on site specific gas pressure.

Install the regulator as close to the broiler on the gas supply line as possible. Make sure that the arrow on the underside of the regulator is oriented in the direction of gas flow to the broiler (Fig. 2) and the regulator is positioned with the vent plug and adjustment screw upright (Fig. 3).

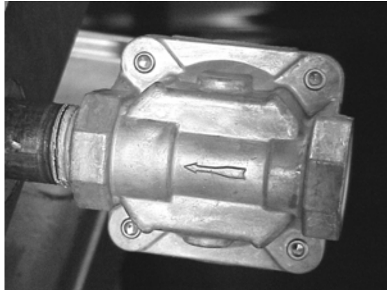


Fig. 2



Fig. 3

The minimum supply pressure (upstream of the regulator) should be 7-9” W.C. for natural gas and 11-12” W.C. for propane gas. At no time should the charbroiler be connected to supply pressure greater than ½ psig (3.45 kPa) or 14” W.C.

CASTER EQUIPPED CHARBROILERS

Charbroilers mounted on stands with casters must use a flexible connector (not supplied) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for use With Gas Fuel, ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the broiler without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit broiler movement. Attach the restraining device at the rear of the charbroiler. If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect the restraint prior to turning the gas supply on and return the charbroiler to its installation position.

Note: If the Charbroiler is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that it be re-leveled (see LEVELING).

OPERATION

WARNING: THE CHARBROILER AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE CHARBROILER.

CONTROLS (Fig. 2)

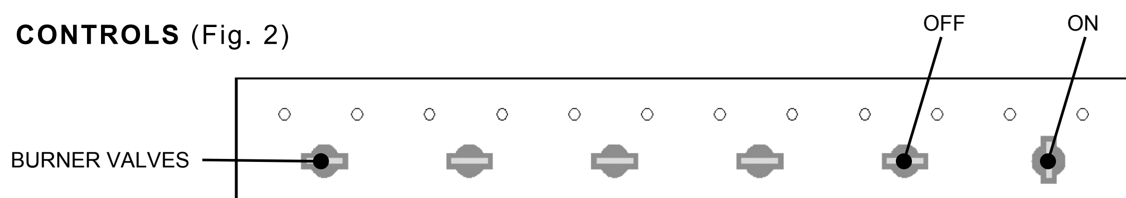


Fig. 2

All orifices are of the fixed type and require no adjustment.

Standing pilots should be adjusted to provide a slight yellow tip on the flame. Pilots may be lighted by removing adjacent cast iron top grates and radiants.

Air shutters on the main burners must be individually adjusted to provide a blue flame. All traces of yellow should be adjusted out of the burner flame. While making adjustments, you may notice that some burners, especially to the far right and left, have a higher flame. This is part of the unit's design and is a normal effect.

When charbroiling, turn burner control valves to $^1/_3$ or ½ to prevent overheating.

Scrape top grates during broiling with a wire brush to keep the grates clean. Do not allow debris to accumulate on the grates.

Turn flame to low setting during slack periods to conserve energy.

The charbroiler is a free vented appliance. All products of combustion and the heat generated by the burners pass through the grates. When meat is placed on the grates, this blocks the venting and causes a temperature build-up. The charbroiler operates most efficiently with valves turned down to $^1/_3$ or ½.

LIGHTING THE GAS PILOT (Fig. 3)

1. Turn the individual burner gas valves OFF and wait 5 minutes.
2. Remove the Top Grates. Turn the incoming main gas supply valve ON. Light pilots using a taper (Fig. 3).
3. To light the burners, turn the individual burner valves ON.

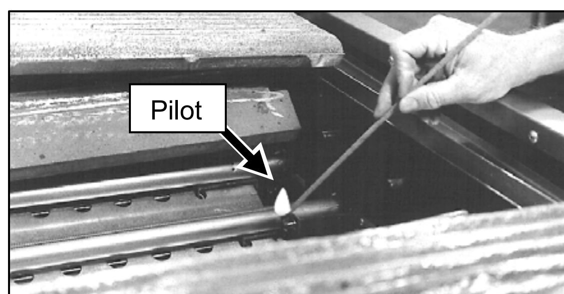


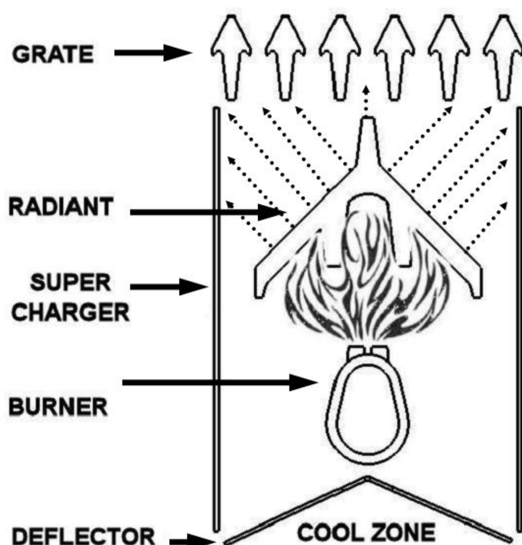
Fig. 3

TO COMPLETELY SHUTDOWN THE BURNERS AND PILOT LIGHTS

For complete shutdown: Turn the main gas supply valve OFF. (Make sure all individual burner valves are off before relighting.)

PREHEATING THE CHARBROILER

Allow the charbroiler to preheat for 30 minutes. Rub grates with cooking oil before using. Note that grease runs forward and drips into the trough in front of the charbroiler before draining into the grease drawer



COMPONENT PARTS

The Achiever Charbroiler comes with several standard parts as illustrated. Each can be easily removed and installed easily by hand for cleaning and maintenance. Note that the Burner and Deflector are an assembly and are NOT designed to be disassembled.

You will find that the two of the Burner-Deflector assemblies on the extreme right and left of your charbroiler have Deflectors that are flat, and not bent as shown. For correct operation ensure that the flat Burner-Deflector assemblies remain on the right and left.

CLEANING

Scrape top grates thoroughly so grease flows to trough and grease drawer uninhibited. This prevents flare ups.

Top grates may be immersed in strong commercial cleaning compound overnight. In the morning, rinse with hot water to remove any residues of cleaning compound.

Stainless steel surfaces may be cleaned using damp cloth with mild detergent and water solution.

Places where fat, grease, or food can accumulate must be cleaned regularly.

MAINTENANCE

WARNING: THE CHARBROILER AND ITS PARTS ARE HOT. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE CHARBROILER.

VENT SYSTEM

At least twice a year the exhaust hood (venting system) should be examined and cleaned.

SERVICE

Contact your local Service Agency for any repairs or adjustments needed on this equipment.

ACCESSORIES

STANDS

The charbroiler has an optional 24” high by 30” deep by 24”, 36”, 48”, 60” or 72” wide stainless steel stand with casters or flanged legs. The front casters lock, and flanged legs may be bolted to the floor. The stand includes a top shelf with marine edges style lip and a lower shelf. When mounted on a stand with standard legs and properly leveled, the cooking surface should be approximately 36” from the floor.

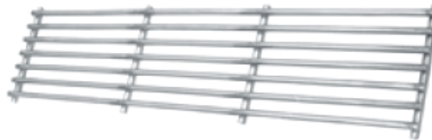
GRATES

The charbroiler has a variety of optional grate accessories. Refer to your current catalog for pricing and availability.



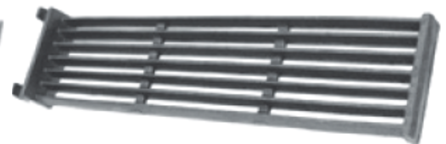
S.S. DIAMOND GRATE

- **Steak**
- **Hamburgers**
- **Low fat products**



STEEL ROD GRATE

- **Chicken**



CAST DIAMOND GRATE

- **Thicker markings**
- **More caramelizing**
- **Low to moderate fat products**

MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

Grilloirs de type charbon de bois Achiever

Groupe ITW Équipement alimentaire



MODÈLES	MLS
VACB20	ML-135285
VACB25	ML-710543
VACB36	ML-710544
VACB47	ML-710545
VACB60	ML-710546
VACB72	ML-135286

www.vulcanhart.com



MODÈLES	MLS
ACB20	ML-135285
ACB25	ML-710543
ACB36	ML-710544
ACB47	ML-710545
ACB60	ML-710546
ACB72	ML-135286

www.wolfrange.com



VACB47

Groupe ITW équipement alimentaire, LLC
3600 North Point Blvd.
Baltimore, MD 21222

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN

F36950 (07-10)

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

EN CAS D'ODEURS DE GAZ, ÉTEINDRE L'APPAREIL PAR LE ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET COMMUNIQUER AVEC LA COMPAGNIE DE GAZ LA PLUS PRÈS OU AVEC LE FOURNISSEUR DE GAZ ATTITRÉ POUR L'ENTRETIEN.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS RANGER NI UTILISER DE L'ESSENCE NI TOUT AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification et l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Lire les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à toute installation ou tout entretien.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN GRILLOIRS DE COMPTOIR AU GAZ DE TYPE CHARBON DE BOIS

GÉNÉRALITÉS

Les grilloirs de comptoir au gaz de type charbon de bois sont conçus pour usage commercial seulement et fournissent une chaleur rapide et efficace. Chaque brûleur est commandé par un robinet à gaz réglable. Des éléments radiants en fonte sont placés directement au dessus de chaque brûleur afin de maintenir une température uniforme. Ces éléments s'enlèvent facilement aux fins de nettoyage lorsqu'ils sont froids.

Les grilles sont formées de sections réversibles en fonte robuste et permettent l'utilisation de toute la surface de cuisson ou d'une partie seulement, procurant ainsi une grande souplesse d'utilisation, de niveau ou inclinée. Des rainures de récupération moulées dans chaque lame facilitent l'écoulement de la graisse et en réduisent la dispersion lorsqu'elles sont inclinées vers l'avant. Un tiroir de propreté est fourni pour récupérer l'écoulement de la graisse; il s'ouvre à l'avant pour l'inspection ou la vidange.

Model	Number of Burners	BTU/hr Input Rating
ACB20 / VACB20	3	54,000
ACB25 / VACB25	4	72,000
ACB36 / VACB36	6	108,000
ACB47 / VACB47	8	144,000
ACB60 / VACB60	11	198,000
ACB72 / VACB72	13	234,000

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Avant d'installer cet appareil, s'assurer que l'alimentation électrique et le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble et les dimensions de dégagement (voir page 4) correspondent aux spécifications de la plaque signalétique que l'on trouve dans le coin supérieur avant, du côté droit.

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de l'appareil. Ne pas obstruer la circulation de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation. NE PAS installer le grilloir près des brûleurs découverts ou friteuses.

Maintenir une aération suffisante dans la pièce pour assurer le remplacement de l'air évacué par le système de ventilation et pour la combustion des brûleurs à gaz. Installer le grilloir de manière à ne pas obstruer la circulation de l'air nécessaire à la combustion des gaz et à la ventilation à l'intérieur et autour de l'appareil. Ne pas obstruer le débit des gaz brûlés du conduit d'évacuation du grilloir. Placer le grilloir à l'emplacement prévu. S'assurer d'un dégagement suffisant pour effectuer l'entretien de

l'appareil et les raccordements nécessaires d'alimentation du gaz. Prévoir un dégagement de 610 mm (24 po) à l'avant de l'appareil pour le nettoyage, l'entretien et pour un bon fonctionnement.

Le dégagement minimal de toute construction combustible est de 305 mm (12 po) à l'arrière et 229 mm (9 po) sur les côtés.

Aucun dégagement minimal n'est requis à l'arrière et sur les côtés de toute construction incombustible.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux.
2. Norme ANSI/Z223.1/NFPA N° 54 (dernière édition) du National Fuel Gaz Code. Ceci devra inclure, mais ne pas se limiter à la norme NFPA N° 54 pour la ventilation, dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gaz Association Accredited Standards Committee Z223, 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, ou the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

   NOTA : Dans l'État du Massachusetts

   Tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou de moyens d'évacuation à puissance doivent être conformes à la règlementation 248 CMR
3. Norme CAN/CSA-B149.2 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz propane (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

Au Canada:

1. Codes locaux.
2. Norme CAN/CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel (dernière édition)
3. Norme CAN/CSA-B149.2 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz propane (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

BRÛLEURS, ÉLÉMENTS RADIANTS ET GRILLES

Lorsqu'elles sont expédiées de l'usine, les grilles sont placées du côté plat (à l'envers) pour pouvoir y déposer des marmites. Pour la cuisson sur le gril, elles peuvent demeurer dans cette position ou peuvent être inversées de façon qu'elles puissent pencher vers l'avant pour faciliter l'écoulement de la graisse. Enlever les éléments radiants en fonte (Fig. 1) et les vérifier. Enlever le ruban utilisé pour l'expédition pour maintenir les brûleurs en place. Assembler les éléments radiants et les grilles. Déballer les cloisons de brûleurs et les installer entre les brûleurs. Insérer les languettes des cloisons dans les rainures sur le devant de la chambre de combustion.

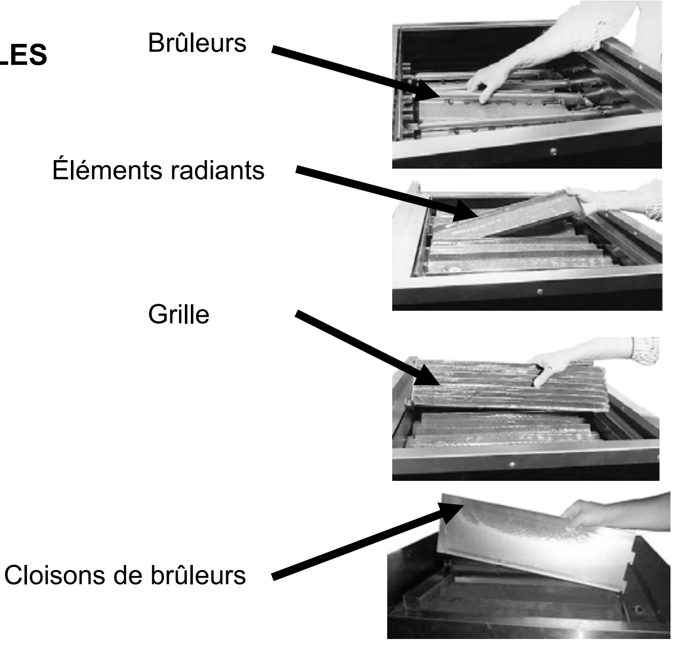


Fig. 1

NIVELAGE

Il est important de niveler le grilloir d'avant vers l'arrière et de gauche à droite. Sans une mise de niveau, la distribution de chaleur ne sera pas uniforme. Le grilloir est muni de pieds réglables. Pour niveler l'appareil, tourner la base des pieds. Niveler à nouveau chaque fois que l'appareil doit être déplacé.

HOTTE DE VENTILATION

Placer le grilloir sous une hotte de ventilation appropriée. Pour plus de sécurité et une bonne ventilation, garder l'espace entre le grilloir et la hotte de ventilation exempt de toute obstruction.

BRANCHEMENT DU GAZ

La plaque signalétique placée dans le bas du côté droit du grilloir indique le type de gaz de l'appareil. NE PAS raccorder à aucun autre type de gaz.

ATTENTION : Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.

Purger la conduite d'alimentation pour enlever toute poussière, saleté ou corps étranger avant de la raccorder à l'appareil.

Conformément aux exigences des codes, installer un robinet d'arrêt dans la conduite de gaz en avant du grilloir. La conduite de gaz devrait être l'équivalent d'un tuyau de 19 mm (3/4 po) de diamètre.

Un régulateur de pression est fourni et doit être installé à l'extérieur du grilloir lors du raccordement de l'alimentation en gaz. Les orifices standard sont réglés en usine à une pression de sortie de 1,24 kPa (5 po de colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,49 kPa (10 po) pour le gaz propane. Pour vérifier la pression, utiliser un tuyau de 3 mm (1/8 po) sur la tubulure d'alimentation du brûleur. S'assurer que la canalisation de gaz est propre et exempte de toute obstruction, de poussière et de composant dans la tuyauterie.

Une alimentation en gaz adéquate est nécessaire. Une conduite de pression trop petite ou une pression trop basse peut restreindre le volume de gaz requis pour une performance satisfaisante. La pression d'alimentation miminale recommandée est de 1,74 kPa (7 po) de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 2,74 kPa (11 po) pour le gaz propane. Même en faisant fonctionner tous les appareils simultanément, la pression de la tubulure d'alimentation de tous les appareils ne devrait pas indiquer de baisse sensible.

AVERTISSEMENT : AVANT DE PROCÉDER À L'ALLUMAGE, VÉRIFIER TOUS LES JOINTS DE LA CONDUITE DE GAZ À L'AIDE D'EAU SAVONNEUSE POUR S'ASSURER QU'ILS NE PRÉSENTENT AUCUNE FUITE. NE PAS SE SERVIR D'UNE FLAMME NUE.

INSTALLATION D’UN RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur de pression de gaz est réglé en usine à une pression de sortie de 1,24 kPa (5 po) de colonne d’eau pour le gaz naturel et de 2,49 kPa (10 po) pour le gaz propane. Des réglages mineurs peuvent être requis selon la pression de gaz spécifique au site.

Installer le régulateur aussi près que possible du grilloir sur la conduite d’alimentation en gaz. S’assurer que la flèche sous le régulateur est orientée dans la direction de l’écoulement du gaz vers le brûleur (Fig. 2) et que le régulateur est positionné de façon à ce que le bouchon de ventilation et la vis de réglage soient à la verticale (Fig. 3).

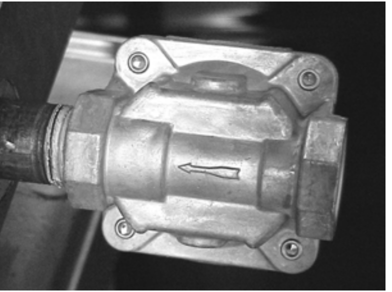


Fig. 2

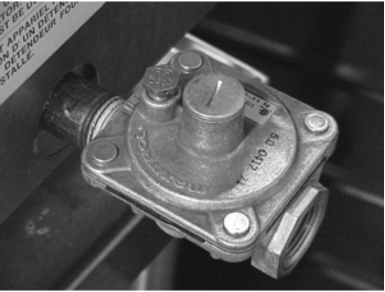


Fig. 3

La pression d’alimentation minimale (en amont du régulateur) devrait être de 1,74 à 2,24 kPa (7 à 9 po) de colonne d’eau pour le gaz naturel et de 2,74 à 2,99 kPa (11 à 12 po) pour le gaz propane. En aucun temps, le grilloir ne devrait être branché à une pression d’alimentation plus élevée que 3,45 kPa (1/2 psig) ou 14 po de colonne d’eau.

GRILLOIRS SUR ROULETTES

Si l’appareil doit être installé sur un support muni de roulettes, se munir d’un connecteur flexible (non fourni) conforme aux normes ANSI-Z21.69 • CSA 6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobile et d’un raccord à débranchement rapide conforme aux normes ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l’appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débranchement rapide, ni même sur la tuyauterie pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l’arrière du grilloir. S’il s’avère nécessaire de détacher le dispositif de retenue, couper l’alimentation en gaz de l’appareil. Le rattacher avant de rétablir l’alimentation en gaz et de remettre l’appareil en position d’exploitation.

Nota : Si le grilloir est installé sur des roulettes et doit être déplacé pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau (se référer à la section NIVELAGE).

FONCTIONNEMENT

AVIS : LE GRILLOIR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L’EXPLOITATION, DU NETTOYAGE OU DE L’ENTRETIEN DE CET APPAREIL.

COMMANDES (Fig. 2)

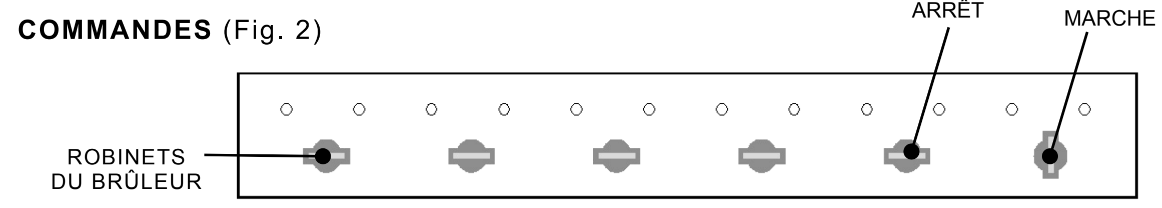


Fig. 2

Tous les orifices sont fixes et ne requièrent aucun réglage.

Les veilleuses permanentes se règlent par le robinet de réglage jusqu'à ce que la pointe de la flamme soit jaune. Pour les allumer, enlever les grilles en fonte adjacentes et les éléments radiants.

Pour obtenir une flamme bleue, régler tous les obturateurs d'air des brûleurs principaux individuellement. Régler pour éliminer toute trace de flamme jaune. Lors des réglages, on peut noter que la flamme est plus élevée sur quelques brûleurs, spécialement ceux placés à l'extrême droite et gauche. Ceci fait partie de la conception de l'appareil et est normal.

Pour la cuisson sur le gril, tourner les robinets de régulation du brûleur de 1/3 ou 1/2 pour prévenir le surchauffage.

Lorsque la grille est chaude, la gratter à l'aide d'une brosse métallique pour la garder propre. Ne pas laisser de débris s'accumuler sur la grille.

Pour conserver l'énergie, tourner la flamme à un bas réglage pendant les périodes creuses.

Le grilloir est un appareil de ventilation libre. Tous les produits de combustion et la chaleur générée par les brûleurs passent par les grilles. En plaçant des viandes sur les grilles, la ventilation est bloquée et la température augmente. Le grilloir fonctionne plus efficacement lorsque les robinets de gaz sont tournés à 1/3 ou à 1/2.

ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE AU GAZ (Fig. 3)

1. Fermer les robinets de gaz individuels du brûleur et attendre 5 minutes.
2. Enlever les grilles. Ouvrir le robinet d'alimentation d'entrée principale de gaz.
3. Allumer les veilleuses en utilisant une bougie (Fig. 3).

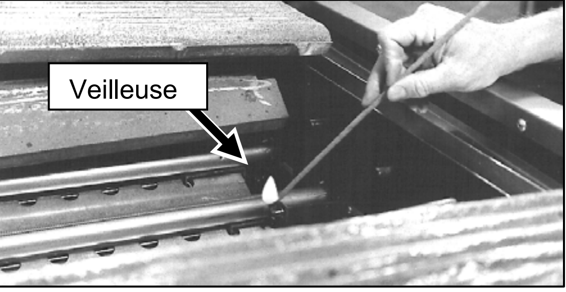


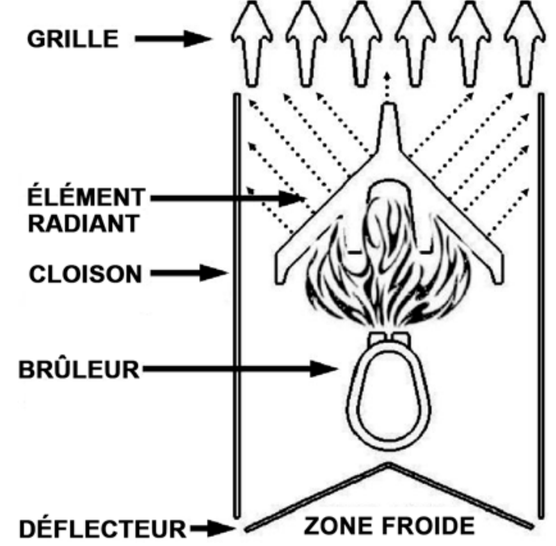
Fig. 3

ARRÊT COMPLET DES BRÛLEURS ET DES VOYANTS DE VEILLEUSE

Pour un arrêt complet, fermer le robinet d'alimentation de gaz. (S'assurer que tous les robinets individuels des brûleurs sont éteints avant de réallumer l'appareil.)

PRÉCHAUFFAGE DU GRILLOIR

Laisser réchauffer le grilloir pendant 30 minutes. Enduire les grilles d'huile à cuisson avant de les utiliser. Noter que la graisse circule vers l'avant et retombe dans la rainure de récupération à l'avant du grilloir avant de se vidanger dans le tirour de propreté.



COMPOSANTS

Plusieurs pièces standard telles qu'illustrées sont expédiées avec le grilloir sur charbon de bois Achiever. Chaque pièce s'enlève et s'installe facilement à la main pour le nettoyage et l'entretien. Noter que le brûleur et le déflecteur font partie d'un assemblage et NE peuvent pas être démontés.

Noter que les deux assemblages du brûleur-déflecteur à l'extrême droite et gauche de votre grilloir sont munis de déflecteurs plats et non inclinés tels qu'illustrés. Pour un bon fonctionnement, s'assurer que les assemblages du brûleur-déflecteur demeurent à droite et à gauche.

NETTOYAGE

Gratter les grilles à fond pour que la graisse tombe dans la lèchefrite. S'assurer que rien n'entrave le tiroir de propreté. Ceci prévient les flambées.

Immeger les grilles dans un composé de nettoyant commercial pour la nuit. Le matin, les rincer avec de l'eau chaude pour enlever tout résidu du nettoyant.

Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide, un détergent doux et de l'eau.

Nettoyer régulièrement les endroits où les graisses et aliments peuvent s'accumuler.

ENTRETIEN

AVIS : LE GRILLOIR ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L'EXPLOITATION, DU NETTOYAGE OU DE L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL.

SYSTÈME DE VENTILATION

Au moins deux fois l'an, vérifier et nettoyer la hotte d'évacuation (système de ventilation).

SERVICE DE L'ENTRETIEN

Communiquer avec le service de l'entretien le plus près pour tout entretien sur cet appareil.

ACCESSOIRES

SUPPORTS

Le grilloir possède un support en inox en option de 610 mm (24 po) de hauteur par 762 mm (30 po) de profondeur par 610, 914, 1 219, 1 524 ou 1 829 mm (24, 36, 48, 60 ou 72 po) de largeur muni de roulettes ou de pattes à ailettes. Les roulettes de verrouillage avant et les pattes à ailettes peuvent être vissées au sol. Le support inclut une tablette supérieure munie de rebords marins style lèvre et une tablette inférieure. Lorsque la surface de cuisson est installée sur un support muni de pattes standard et qu'elle est bien de niveau, elle devrait être approximativement à 914 mm (36 po) du plancher.

GRILLES

Le grilloir possède plusieurs accessoires de grilles offertes en option. Pour les prix et la disponibilité, vous référer à votre récent catalogue.Error!

GRILLE A DIAMANT EN ACIER INOXYDABLE

- **Biftecks**
- **Hamburgers**
- **Produits à faible teneur en gras**

GRILLE À TIGE EN ACIER

- **Poulet**

GRILLE À DIAMANT MOULÉE

- **Nervures plus larges**
- **Aliments plus caramélisés**
- **Produits dont la teneur en gras est de faible à modérée**